

PIZZA IN MONGOLFIERA, MATTIA FARAONE PORTA LA BANDIERA DELL'ABRUZZO ALLA SFIDA PER IL GUINNESS

di Marianna Galeota



POGGIO PICENZE - C'era il pizzaiolo aquilano stellato **Mattia Faraone** a rappresentare l'Abruzzo, ieri mattina a Frigento (Avellino), all'evento che ha visto 16 pizzaioli italiani realizzare una pizza napoletana in mongolfiera a 30 metri di altezza.

La manifestazione, organizzata dai maestri pizzaioli **Maurizio Stanco** e **Luciano Sorbillo** alla ricerca del Guinness World record, ha visto i due realizzare una pizza addirittura a 1.200 metri di altezza.

Al singolare appuntamento hanno partecipato pizzaioli provenienti da Sardegna, Sicilia, Calabria, Basilicata, Puglia, Campania, Abruzzo, Lazio, Marche, Molise, Toscana, Liguria, Lombardia, Veneto e Piemonte che hanno preparato e cotto le loro pizze in un forno appositamente montato sulla mongolfiera.

Faraone, 34 anni, architetto e pizzaiolo titolare della pizzeria Al Faraone a Poggio Picenze (L'Aquila) ha utilizzato ingredienti tipici del capoluogo come il pecorino di Castel del Monte e il tartufo locale.

Lo scorso luglio la *Guida ai pizzaioli stellati nel mondo* ha assegnato una stella al suo ristorante pizzeria, dopo una visita a sorpresa da parte dell'ispettore di zona.

“Il forno è stato precedentemente riscaldato e spento al momento della partenza. Le pizze sono state poi cotte a forno statico. Ne ho realizzata una a base fiordilatte con pecorino e scaglie di tartufo che rappresentasse al meglio la mia terra”, afferma Faraone a *Virtù Quotidiane*.

“Il messaggio che si è voluto lanciare è che la pizza unisce tutta l'Italia - aggiunge il pizzaiolo - È stata un'emozione unica anche perché non ne avevo mai realizzata una a 30 metri di altezza, come del resto tutti i pizzaioli presenti”.

Faraone nel suo ristorante realizza pizze lievitate 72 ore utilizzando farine integrali e semintegrali, semilavorate e macinate a pietra con germe di grano con alti valori nutrizionali, con basso indice glicemico.















